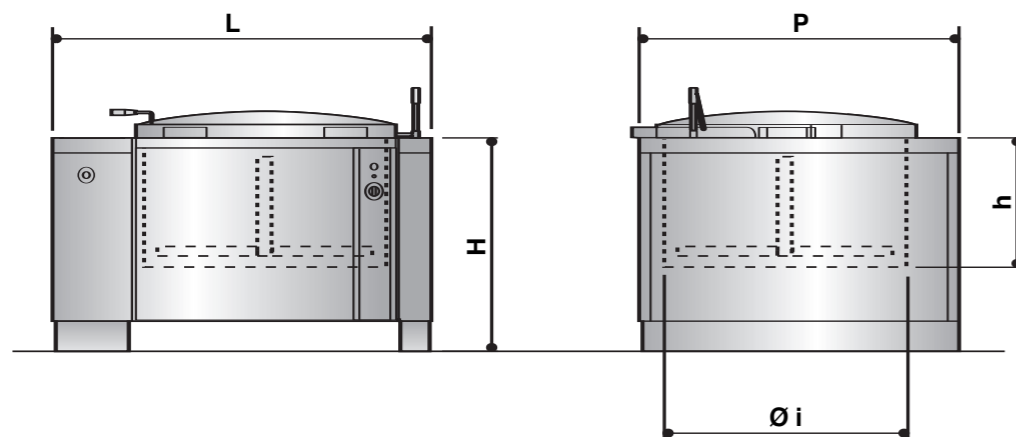




- Apparecchiatura di nuova concezione, unisce il vantaggio della cottura con il mescolamento continuo del prodotto allo scarico del cibo in carrelli mediante basculamento con altezza della bocca di scarico sempre costante da terra. Le pale di mescolamento sono personalizzabili in base alla tipologia di prodotto da trattare.
- L'automazione dei parametri di cottura migliora la qualità finale del prodotto e riduce sensibilmente l'impiego di personale in cucina.

- *Appliance of innovative design, combining the advantages of cooking the product with continuous stirring and discharging the food into receiving trolleys with the discharge spout always at a constant height from the ground. The mixing blades can be customized to suit the types of product to be processed.*
- *The automation of the cooking parameters improves the final quality of the product and considerably reduces the kitchen personnel required.*



MODELLO MODEL	Capacità Capacity litri/liter	Dim. esterne Pan dimension LxPxH mm	Dim. recipiente Tank dimension ø i x H mm	Potenza (kW) Power rating (kW)	Consumi Consumption Vapore Steam
PTB-S 100/V	100	1300x1245x1050	Ø600x420	1	60
PTB-S 150/V	150	1300x1245x1050	Ø600x540	1	65
PTB-S 200/V	200	1250x1250x950	Ø760x500	1	85
PTB-S 300/V	300	1950x1200x1150	Ø960x500	1	100
PTB-S 100/IE	100	1300x1245x1050	Ø600x420	13	-
PTB-S 150/IE	150	1300x1245x1050	Ø600x540	17	-
PTB-S 200/IE	200	1250x1250x950	Ø760x500	25	-
PTB-S 300/IE	300	1950x1200x1150	Ø960x500	37	-

IE = El. indiretto / indirect elec. • V = Vapore / Steam
 *Tensione d'alimentazione = 400 V 3N ~ 50 Hz / Electric supply = 400 V 3N ~ 50 Hz

PTB-S	PTB-S	V	GD
Dotazione standard	Standard equipment		
Valvola di sicurezza intercapedine	Jacket safety valve	•	•
Rubinetto monoforo con collo orientabile	Water tap	•	•
Termostato di sicurezza	Safety thermostat	-	•
Basculamento automatico + attuatore oleodinamico	Automat. tilting mechanism with hydraulic actuator	•	•
Pressostato di lavoro	Pressure switch	-	•
Mescolatore con motore elettrico una velocità	Mixer with one speed	•	•
Optionals	Optionals		
Imballo gabbia legno	Packing in wooden crate	•	•
Ricambi consigliati per un anno	Suggested spare parts for one year	•	•
Termostato di sicurezza	Safety thermostat	•	•
Controllo automatico della temperatura	Temperature automatic control	•	•
Controllo automatico temperatura + timer programmabile	Temperature automatic control + time switch	•	•
Controllo automatico temperatura + temporizzatore	Temperature automatic control + timer	•	•
Controllo HACCP con uscita RS485	HACCP control with RS 485 output	•	•
Rubinetto di scarico 2"	Tank empty tap	•	•
Griglia di scarico recipiente	Tank empty grid	•	•
Mescolatore a velocità regolabile	Mixer with speed regulation	•	•
Mescolatore a rotazione alternata	Mixer with alternating rotation	•	•
Flessibile con doccia	Flexible tube with sprinkler	•	•
Carellino termico fisso	Fixed thermally insulated trolley	•	•
Carellino termico basculante	Tipping thermally insulated trolley	•	•